

# Menu Provence

Entrée, Plat et Dessert 69,00€

Amuse bouche

## Entrées

### Tortellini de veau à la Marjolaine\*

Coulis de tomates et condiments, Jus aux cèpes secs

### La tarte aux champignons de saison

Velouté d'une persillade

### Risotto Petit Epeautre de l'ami Bertrand

Champignons du moment, jus de rôti

### La truffe en feuilleté

Sauce aux truffes noires, foie gras (Supplément 12€)

## Plats

### La pêche

La Bourride du Baguier comme sur la rade

### Le mijoté du jour en Provence,\*

Un classique de la cuisine bourgeoise

### Le Paleron de bœuf Rossini\*

Purée de pommes de terre

### Agneau farci "Façon chasseurs" \*

Garniture du moment, jus à la sarriette

(Plat à partager pour 2 pers min, supplément 8€/pers)

## Desserts

### Fromages de pays

Confiture maison et miel

### Soufflé de chocolat Tanzanie

Tarte soufflée tout chocolat, glace pistache

### Harmonie croustillante entre arlettes et compotée de figues

Au vin de nos domaines, nuage de faisselle du vallon

### Délice automnale de notre enfance

Brioche perdue, pommes rôties aux épices

### Cookie moelleux servi chaud

Glace aux noisettes de notre domaine

(dessert à partager pour 2 pers)

Prix nets service compris

Nos préparations culinaires peuvent contenir des produits allergènes.

Nous tenons la carte des allergènes à votre disposition.

Nos menus peuvent évoluer selon la saison et le marché du jour.

\*Origine des viandes: toutes nos viandes sont d'origine France ou CE

“Notre cuisine de Provence “  
Par Romain Bonhomme et Ornella Gaudefroy  
aux fourneaux  
Accompagnés de Mathias Dandine

---

## A Partager

|                                            |        |
|--------------------------------------------|--------|
| Anchoïade de légumes                       | 22,00€ |
| Planche de charcuteries de notre sélection | 22,00€ |
| Planche de fromages de notre sélection     | 22,00€ |
| Panisses de Provence, crème de poivrons    | 16,00€ |

---

## Menu du Baguier

39,00€ par personne

du mercredi au vendredi, midi et soir

### Plat + Dessert

Suggestions annoncées  
de bouche à oreille par nos maîtres d'hôtel

---

## Menu Minot

23,00€

Un sirop à l'eau

\*

Suprême de volaille,\*  
et sa garniture de saison

\*

Une boule de glace, et sa gourmandise

---

Entrée 22,00€

Plat 36,00€

Dessert 14,00€

Prix nets service compris

Nos préparations culinaires peuvent contenir des produits allergènes.

Nous tenons la carte des allergènes à votre disposition.

Nos menus peuvent évoluer selon la saison et le marché du jour

\*Origine des viandes: nos viandes sont d'origine France ou CE